C/2026/903

11.2.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/903)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Patata de Valderredible”

EU-nro: PGI-ES-03349

Toimitettu 16.9.2024

1. **Nimi/nimet**

”Patata de Valderredible”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

07 – KASVIKSET SEKÄ TIETYT SYÖTÄVÄT KASVIT, JUURET JA MUKULAT

0701 – Tuoreet tai jäähdytetyt perunat

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Maantieteellisellä merkinnällä (SMM) ”Patata de Valderredible” suojattu tuote määritellään *Solanum tuberosum* L. -lajiin kuuluvien viljelylajikkeiden Agria, Baraka, Jaerla, Kelly ja Spunta juurimukuloiksi.

Patata de Valderredible -perunalla on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:

— ·Se on halkaisijaltaan 40–75 mm, ja suurin osa perunoista on halkaisijaltaan yli 60 mm.

— ·Mallon väri vaihtelee keltaisesta syvän keltaiseen.

— ·Muoto on pitkänomaisen soikea tai pyöreän soikea.

— ·Rakenne on kiinteä ja tasainen.

— ·Kuori on tasainen, siinä ei ole epämuodostumia, ja kuoren pinnassa on silmuja.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Näiden yleisten ominaisuuksien täsmällinen luonne vaihtelee kyseessä olevan lajikkeen mukaan:

	Agria	Baraka	Jaerla	Kelly	Spunta
Halkaisija (mm)	50–75	60–75	40–60	50–75	40–60
Muoto	Pitkänomaisen soikea tai pyöreähkö	Pyöreähkön soikea tai pyöreähkö	Pyöreähkön soikea tai pyöreähkö	Pitkänomaisen soikea tai pyöreähkö	Pitkänomaisen soikea tai pyöreähkön soikea
Koostumus	Kiinteä	Kiinteä	Kiinteä ja tasainen	Kiinteä ja tasainen	Kiinteä
Mallon väri	Syvän keltainen	Keltainen	Syvän keltainen	Keltainen	Keltainen

Lisäksi Patata de Valderredible -perunalla on seuraavat fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet:

— ·Kuiva-ainepitoisuus yli 20 prosenttia.

— ·C-vitamiinipitoisuus vähintään 20 prosenttia (20 mg 100 g:ssa raakaa perunaa).

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuva tuotantovaihe on viljely (kylvö ja korjuu).

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Pakkaaminen tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella, koska kuljetuksesta ja epäasianmukaisista varastointiolosuhteista aiheutuvat tuotteen lopullisen laadun menetykset on pidettävä mahdollisimman pieninä.

Tuote pakataan erinä, kussakin erässä perunat ovat lajikkeeltaan ja halkaisijaltaan samanlaisia, ja erän nettopaino on enintään 25 kg.

Pakkausten on oltava uusia, puhtaita ja sellaisista materiaaleista valmistettuja, että voidaan varmistaa tuotteen asianmukainen ilmanvaihto, säilyminen ja kuljetus. Soveltuvia pakkauksia ovat esimerkiksi verkkopussit tai säkit.

Pakkaaminen tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella, koska kuljetuksesta ja epäasianmukaisista varastointiolosuhteista aiheutuvat tuotteen lopullisen laadun menetykset on pidettävä mahdollisimman pieninä.

4.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Kaikissa suojattua tuotetta sisältävissä pakkauksissa on oltava maantieteellisellä merkinnällä suojatun Patata de Valderredible -tuotteen logo ja ilmaisu ”Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible” [suojattu maantieteellinen merkintä Patata de Valderredible] tai ”IGP Patata de Valderredible” [SMM Patata de Valderredible]. Pakkaukseen on merkittävä selkeästi sen sisältämä perunalajike.

Jokaisessa pakkauksessa on oltava myös numeroitu sertifiointietiketti, jossa on hallinnoinnista vastaavan elimen myöntämä suojatun maantieteellisen merkinnän logo.



5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Patata de Valderredible -perunan tuotantoalue rajoittuu Valderrediblen kuntaan (Kantabria).

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tämän suojatun maantieteellisen merkinnän hyväksyminen perustuu maantieteellisellä merkinnällä (SMM) ”Patata de Valderredible” suojatun tuotteen erityisominaisuuksiin, jotka liittyvät sen maantieteelliseen alkuperään, ja tuotteen saamaan maineeseen.

Maantieteelliseen alkuperään liittyvät erityispiirteet

Valderredible sijaitsee Kantabrian sisäosan laaksoissa vallitsevan meri-ilmaston ja Espanjan keskiosan ylätasangon mannerilmaston välisellä siirtymäalueella.

Alueen ilmasto-oloihin vaikuttavat alueen pinnanmuodot, suuri keskimääräinen korkeus ja etäisyys valtamerestä. Ilmasto on kylmä, ja vuoden keskilämpötila on lähellä 10:tä celsiusastetta. Lisäksi ilmasto on kostea, sillä sademäärä on noin 700 mm

Kunnan alueella esiintyvät maalajit sopivat perunoiden viljelyyn, koska kuohkeaa maaperää ja pikemminkin hiekkaisia kuin savipitoisia kasvualustoja on runsaasti, erityisesti Ebrojoen ympäristössä. Nämä olosuhteet sopivat hyvin kyseessä olevan mukulan viljelyyn, sillä se kasvaa parhaiten pH:n ollessa 5,5–7, ja tällaiset olot ovat tyypilliset alueen maaperälle.

Alueen sijainti leveyspiirillään merkitsee, että alueella saatava sade on lähes aina läntisten säärintamien vaikutusta. Sademäärät jakautuvat näin ollen melko epätasaisesti eri vuodenaikojen välille, ja sademäärät ovat kesäisin erityisen pieniä.

Kaikkein ratkaisevin tekijä on kuitenkin lämpötila. Pakkaskausi kestää lokakuusta toukokuuhun, ja kaikkein matalimmillaan lämpötilat ovat joulukuun ja maaliskuun välisenä aikana. Touko- ja lokakuussa alin keskilämpötila on noin 5 °C, joten kireä pakkanen on erittäin epätodennäköinen ja alle 0 °C:n lämpötiloja on huomattavasti harvemmin.

Ilmasto-olot rajoittavat viljelyä, koska pakkanen voi vaurioittaa nuoria kasveja tai mukuloita, jotka ovat alttiita myös sienitaudeille. Tästä on kuitenkin myös etua, sillä ilmasto-olot ovat Patata de Valderredible -perunan ainutlaatuisuuden ja arvostuksen tärkein syy.

Patata de Valderredible -perunalle on ominaista muita lajikkeita suurempi kuiva-ainepitoisuus ja C-vitamiinipitoisuus (*Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata* [Kahdeksan perunalajikkeen fyysiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet], Froilán, 2024).

Patata de Valderredible -perunan suuri kuiva-ainepitoisuus liittyy tiiviisti alueen erityisiin ilmasto-oloihin eli myöhäisiin pakkasiin ja noin 5 °C:n alimpaan keskilämpötilaan. Perunan viljelyä koskevien tutkimusten mukaan leudot lämpötilat ja kasvukauden kesto vaikuttavat merkittävästi mukuloiden kuiva-ainepitoisuuteen (*Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata* [Ilmaston vaikutus perunan mukuloiden laatuun], García ym., 2018). Patata de Valderredible -perunan kuiva-aineosuus on yli 20 prosenttia toisin kuin muilla alueilla viljellyillä samoilla lajikkeilla (*Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata*, Froilán, 2024).

Samasta syystä perunassa on enemmän C-vitamiinia eli askorbiinihappoa. Kylmempi ilmasto vähentää osaltaan C-vitamiinin hajoamista kasvun ja sadonkorjuun aikana, koska C-vitamiini hajoaa nopeammin korkeissa lämpötiloissa. Suurempi C-vitamiinipitoisuus säilyy perunoissa, jotka ovat leudoissa lämpötiloissa ja joihin kohdistuu harvemmin lämpökuormitusta. Toisaalta myös pitkä kasvukausi mahdollistaa sen, että kasveissa kehittyy suurempia määriä antioksidantteja, C-vitamiini mukaan lukien, mikä puolestaan suojelee kasveja osaltaan ympäristöstressiltä.

Tuottajien kokemuksen ja vuosikymmenten aikana hankittujen tietojen ansiosta Patata de Valderredible -perunan viljelyyn on voitu valita sopivimmat lajikkeet ja määrittää niille paras kylvöaika ilmastotekijät huomioon ottaen. Saatu kokemus ja tiedot tuodaan esille tutkimuksessa, jota on tehty Valderrediblen alueella vuodesta 1996 lähtien, esimerkiksi tutkimuksissa *Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la "Patata de Valderredible"* [Tutkimus Patata de Valderredible -perunan viljelystä, varastoinnista ja markkinoille saattamisesta] (M. A. Gómez, 1996) ja *Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades* [Tutkimushanke Valderrediblen perunantuotannosta – lajiketestaus] (M. A. Gómez, 1997).

Maine

Useiden kirjallisuuslähteiden mukaan peruna tuotiin vuonna 1797 Valderredibleen, joka kuuluu Campoo – Los Vallesin alueeseen.

Ensimmäisenä tästä kertoi Ángel de los Ríos y Ríos artikkelissa *El Centenario de las patatas* [Perunan satavuotispäivä], joka julkaistiin *Campoo*-lehdessä 1. tammikuuta 1897. Artikkelin mukaan kyseinen tapahtuma oli tapahtunut sata vuotta aiemmin, vuonna 1797.

Tuolloin eli noin vuonna 1797 *Real Sociedad Cantábrica de Amigos del País* -yhdistys oli käynnistänyt kampanjan perunan viljelyn edistämiseksi. Koska kyse oli ensimmäisestä yhdistyksen edistämästä maataloustuotannosta, perustettiin komitea, jonka tehtävänä oli parantaa ja uudistaa perunalajikkeita ja edistää niiden sopeutumista vaihtelevaan ilmastoon ja tehdä kuljetuksista taloudellisempia.

Perunaa mainitaan viljeltävän Valderrediblessa ensimmäistä kertaa vuonna 1820.

Perunan nopea omaksuminen ja leviäminen Valderrediblen laaksossa näkyy laajasti Pascual Madozin sanakirjassa (1845–1850). Sanakirjassa mainitaan, että perunaa viljeltiin Valderrediblen 52 väestökeskittymästä 34:ssä. Perunanviljelyä ei mainita 13 kylän yhteydessä – mikä ei välttämättä tarkoita, ettei perunaa olisi niissä viljelty, mutta mahdollisesti perunaa ei pidetty niissä merkittävänä viljelykasvina – ja viidestä väestökeskittymästä ei ole saatavilla tietoja kyseiseltä ajalta.

Perunoita myytiin tärkeimmillä markkinapaikoilla eli Reinosassa ja Torrelavegassa sekä muualla maakunnassa. Perunoita kuljetettiin myös rautateitse markkinoille alueen ulkopuolelle esimerkiksi Madridiin ja Levanteen. Ensimmäisestä maailmansodasta lähtien Levanten maanviljelijät ovat pitäneet Patata de Valderredible -perunaa erinomaisena siemenperunana.

1900-luvun edetessä peruna vakiintui Valderrediblen tärkeimmäksi voimavaraksi. Viljelykasvi on laakson kannalta niin merkittävä, että Valderrediblen kunnallishallinnon kertomuksesta vuosilta 1931–1932 käy ilmi, että yksi laakson tärkeimmistä vaurauden lähteistä oli siemenperunoiden tuotanto kasteluviljelmillä. Vuonna 1932 satoa korjattiin arviolta 85 000 tonnia. Tämä suuntaus jatkui 1950-luvulle, mikä tulee ilmi Fontibre-lehden marraskuussa 1956 julkaisemasta Valderrediblen pormestarin Antonio Rodríguezin haastattelusta, jossa hän kertoi, että laakson tärkein vaurauden lähde oli sen maatalous ja erityisesti perunanviljely, jonka kokonaistuotanto oli yli 10 miljoonaa kilogrammaa vuodessa.

1900-luvun viimeisinä vuosikymmeninä ja 2000-luvun alussa peruna oli edelleen Valderrediblen kunnan tärkein maataloustuote.

Perinteen ja luonnonympäristön välisen vuorovaikutussuhteen ansiosta voidaan saada lopputuote, jolla on tunnusomaisia aistinvaraisia ominaisuuksia.

Patata de Valderredible -peruna on perinteisesti suosittu, ja sitä on tuettu niin tieteellisissä kuin tiedottavissakin julkaisuissa. Lisäksi sen maine näkyy myös sen saamassa kaupallisessa arvostuksessa. Perunaa on yleisesti saatavilla toreilla ja kauppahalleissa, valintamyymälöissä sekä hedelmä- ja vihanneskaupoissa, minkä lisäksi sen alkuperä ja ainutlaatuinen luonne antavat todellista lisäarvoa kuluttajaviestintään.

Tästä voidaan antaa esimerkiksi Frutería El Vergel -hedelmä- ja vihanneskaupan verkkosivusto, jonka Patata de Valderredible -perunaa koskevassa myyntikuvauksessa todetaan, että ”Patata de Valderredible on Kantabrian alueelle luonteenomaisin peruna, joka on peräisin Ebrojoen alkulähteen upeilta penkereiltä”. Näillä sanoilla korostetaan tuotteen ja alueen erottamatonta yhteyttä, mikä vahvistaa tuotteen identiteettiä.

Vastaavasti Lupa-valintamyymäläketju markkinoi tuotetta nimellä ”Patata Valderredible”, mikä vahvistaa tuotteen näkyvyyttä ja luo suoran mielleyhtymän tuotteen maantieteellisen alkuperäalueeseen, mikä lujittaa entisestään tuotteen arvostusta ja erottumista markkinoilla.

Kansallisella tasolla Patata de Valderredible -peruna on tunnustettu ja arvostettu matkailu- ja ravitsemusaloilla, jotka ovat ottaneet sen mukaan kulinaristisiin suosituksiinsa. Vuonna 2021 arvostettu Guía Repsol -matkailuopas omisti kyseiselle perunalle artikkelin: *La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio*. *Tiempo de patatas* [Patata de Valderredible, edullinen aarre. Perunoiden aika]. Artikkelissa korostettiin, miten Ebron rannoille Etelä-Kantabriaan yli viidensadan vuoden aikana vakiintuneesta viljelykasvista on tullut keskeinen elintarvike ja laakson identiteetin symboli.

Lisäksi arvostetuilla digitaalisilla alustoilla on julkaistu reseptejä, joissa käytetään Patata De Valderredible -perunaa. Julkaistuja reseptejä ovat esimerkiksi kana Patata de Valderredible -perunan kera (*El Diario de Cantabria* -lehti, 2022) sekä Patata de Valderredible -peruna sardellin ja ravun kera (*El Diario Montañés* -lehti, 2022).

Patata de Valderredible -perunan erityisluonne on tunnustettu myös laajasti tiedotusvälineissä. *El Diario Montañés* -lehdessä (2024) todettiin, että ”kyseinen peruna erottuu muista soikealla ja pitkänomaisella ulkonäöllään ja kuorellaan, jossa on pieniä multapilkkuja, jotka antavat perunalle ainutlaatuisen maun. ”Valderrediblen maaperä antaa perunoillemme erityisluonnetta”, kertoi eräs tuottaja. Tässä kuvauksessa tuodaan esiin tuotteen ja alueen välinen suora yhteys ja tuotteen aitous, joka erottaa sen muista.

Myös kansallisesti vaikutusvaltaiset televisiokanavat, esimerkiksi RTVE, ovat kertoneet tuotteen ainutlaatuisuudesta huomattavissa ohjelmissa, kuten ”España Directo” (2016) ja ”Aquí la Tierra” (2024), joissa korostettiin tuotteen maun ja laadun lisäksi myös tuotteen viljely-ympäristön kulttuuri- ja maisema-arvoa.

Tähän kuvaukseen yhtyi myös Cadena SER -radio (Radio Santander) arviolla, jossa Patata de Valderredible -peruna määriteltiin Valderrediblen aarteeksi (Cadena SER, 2021), mikä vahvistaa kyseisen perunan erityisasemaa kantabrialaisten ruokien joukossa.

Perunalla on asemansa kulinaristisia yhteyksiä laajemminkin, sillä siitä on tullut sosiaalisen sitoutumisen symboli. Tästä hyvänä esimerkkinä on *El Diario Montañés* -lehdessä (2021) esitelty toimenpide, jossa Patata de Valderredible -perunoita lahjoitettiin tonni ruokapankkiin. Tämä on esimerkki siitä, miten tuote liittyy myös solidaarisuuden ja yhteisvastuun arvoihin.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite:

https://www.alimentosdecantabria.com/documents/33877265/35170950/Pliego+de+Condiciones+IGP+Patata+de+Valderredible_AGOSTO25.pdf/0032663a-531e-18ae-087e-3ecdcc9dec28?t=1758712930734